



## St. Laurent Classic 2023

Art. Nr.: 2901023

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** St. Laurent

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Ried Aubühl und Scheibner, steinige, kalkreiche Donauschotterböden in windiger Ostexposition, 15 - 40 Jahre alte Rebstöcke, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet Weinbaugebiet Carnuntum

**Vinifizierung/Ausbau:** kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und Holzgärständern bei 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 - 17 Tage Anschließend Säureabbau in kleinen Holzfässern aus burgundischer Eiche und großen Holzgärständern, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung im Juni 2024

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,5 g

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 12.30**

### Verkostnotiz

In der Nase würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, am Gaumen burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine .